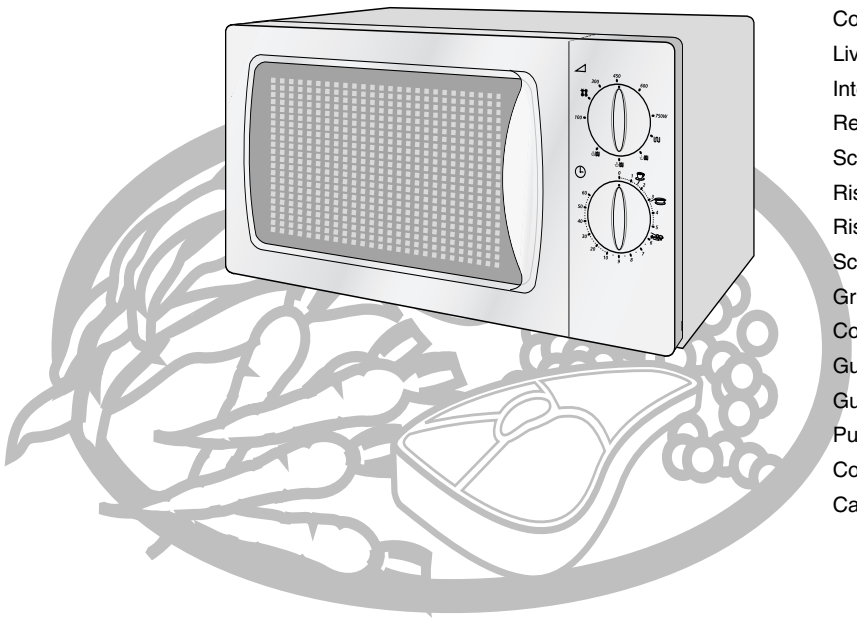
SAMSUNG

FORNO A MICROONDE

Istruzioni per l'uso & Guida alla cottura

G2719N

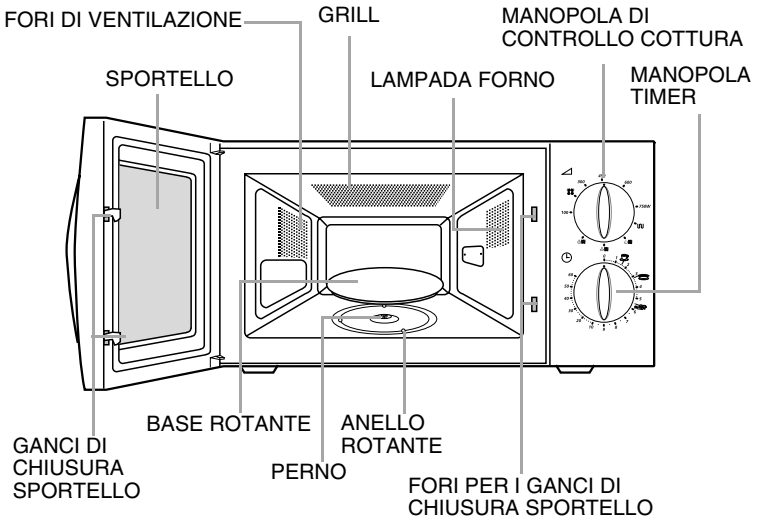


Forno 2
Accessori 2
Pannello di controllo 2
Uso di questa guida di istruzioni 3
Norme di sicurezza 3
Installazione del forno a microonde 4
Cosa fare in caso di dubbi o problemi 5
Cottura / Riscaldamento 5
Livelli di potenza 5
Interruzione della cottura 6
Regolazione del tempo di cottura 6
Scongelamento manuale degli alimenti 6
Riscaldamento/Cottura automatici 6
Riscaldamento istantaneo: programmazione 6
Scelta degli accessori 7
Grill 7
Cottura combinata microonde/grill 7
Guida agli utensili 8
Guida alla cottura 9
Pulizia del forno a microonde 15
Conservazione e riparazione del forno a microonde 16
Caratteristiche tecniche 16

Code No.: DE68-02279Q

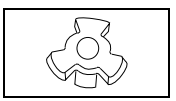
IT

Forno

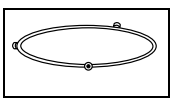


Accessori

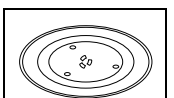
I vari modelli disponibili sono dotati di diversi accessori, utilizzabili in vari modi.



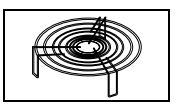
1. **Perno**, già montato nella base del forno, innestato sull'albero motore.
Scopo Il perno fa ruotare la base rotante.



2. **Anello rotante**, deve essere collocato al centro del forno.
Scopo L'anello rotante fa da supporto alla base rotante.



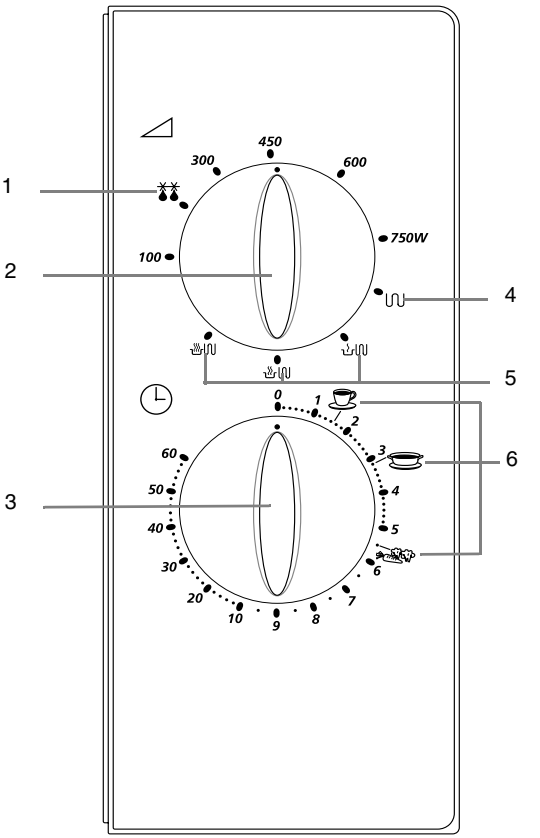
3. **Base rotante**, deve essere collocata sull'anello rotante e innestata sul perno.
Scopo La base rotante costituisce la superficie di cottura principale. Può essere facilmente asportata per la pulizia.



4. **Griglia di metallo**, da collocare sulla base rotante.
Scopo La griglia di metallo può essere utilizzata durante l'uso del grill e per la cottura combinata.

☛ Non accendere **MAI** il forno a microonde quando l'anello e la base rotante non sono nella sede di montaggio.

Pannello di controllo



1. SCONGELAMENTO
2. MANOPOLA DI CONTROLLO COTTURA
3. MANOPOLA TIMER
4. GRILL
5. COTTURA COMBINATA
6. RISCALDAMENTO ISTANTANEO

Uso di questa guida di istruzioni

Congratulazioni per l'acquisto di un forno a microonde SAMSUNG. Le istruzioni per l'uso contengono molte informazioni e consigli sulla cottura a microonde, in particolare:

- ***Precauzioni di sicurezza***
- ***Accessori ed utensili specifici***
- ***Consigli pratici per la cottura***

Per individuare più facilmente i pulsanti è consigliato visionare le illustrazioni del forno e del pannello di controllo che questo manuale riporta all'inizio, verificando che il modello corrisponda a quello acquistato.

Le procedure passo-passo usano i simboli riportati di seguito:

Importante

Nota

Avvertenza

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITA' ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detergente sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, non utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
(1) Sportello (piegato)
(2) Cardini dello sportello (rotti o allentati)
(3) Guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Norme di sicurezza

IT

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA.
LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.
Quando si cucinano alimenti o liquidi nel forno a microonde, adottare le seguenti precauzioni.

- Utilizzare solo utensili adatti al microonde;
  NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con rifiniture in oro e argento, spiedi, forchette, ecc.
  Rimuovere i lacci dalle buste di carta o plastica.
  Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.
- In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore;
  Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti
- In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme;
- Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare situazioni di pericoloDopo lo spegnimento del forno, attendere
  SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi.
  Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento.
  In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO:
  * Immergere la zona ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
  * Coprire con un panno pulito e asciutto.
  * Non applicare creme, oli o lozioni.
- Non riempire **MAI** il contenitore fino all'orlo. Scegliere un contenitore con la parte superiore più larga di quella inferiore per evitare la fuoriuscita del liquido durante la bollitura. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere, se riscaldate eccessivamente.Non riscaldare
  MAI il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento.
- Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata;
- Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde;
  Inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.
- Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo;
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura, provocando eventuali situazioni pericolose;
- **NON** coprire le aperture di ventilazione con panno o carta. Potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno.
  Il forno può surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi automaticamente. Una volta spento, è necessario attendere che il forno si raffreddi prima di poterlo riutilizzare.
- Per evitare scottature, utilizzare **SEMPRE** i guanti da forno per estrarre i piatti dal forno.
- **NON** toccare l'elemento riscaldante o le pareti interne fino al completo raffreddamento del forno.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontano dalle superfici riscaldate.
  Non utilizzare l'apparecchiatura se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati.

Norme di sicurezza (segue)

- Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio.

Motivo: La fuoriuscita di aria o vapore caldo potrebbe causare ustioni.

- Durante il funzionamento (specialmente quando il forno sta scongelando) è possibile udire degli scricchiolii.

Motivo: Questo suono è normale quando si modifica il livello di potenza elettrica.

- **NON** accendere il forno a microonde quando è vuoto. L'alimentazione viene disattivata automaticamente per sicurezza. E' possibile utilizzarlo normalmente dopo averlo lasciato spento per oltre 30 minuti.
  Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno. Se si accende per errore il forno quando è vuoto, l'acqua assorbirà le microonde.

IMPORTANTE

- I bambini piccoli non devono **MAI** avere il permesso di utilizzare il forno a microonde o giocare con esso, né devono essere lasciati senza sorveglianza vicino a un forno a microonde in funzione. Gli oggetti che possono catturare l'interesse dei bambini non devono essere conservati o nascosti appena sopra il forno.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso, senza supervisione, da parte di persone (bambini inclusi) che dispongono di ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza, conoscenza o che siano date loro istruzioni per l'uso dell'apparecchiatura da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con questa apparecchiatura.
- Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Per pulire lo sportello del forno **NON** utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro. (Se presente.)

ATTENZIONE

Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all energia a microonde che puo'essere irradiata dal magnetron o da alto dispositivio generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e l giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore il generatore senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guide d'onda aperta o di una antenna mentre il generatoree'in funzione.

ATTENZIONE:

Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

ATTENZIONE:

Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

ATTENZIONE:

I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

ATTENZIONE:

I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchiatura.

ATTENZIONE:

quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.

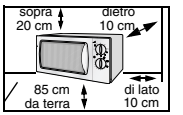
ATTENZIONE:

Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

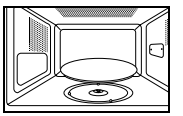
- Il forno a microonde non deve essere posizionato all'interno di un telaio

Installazione del forno a microonde

Posizionare il forno su una superficie piana a 85cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.



1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e ai lati, e 20 cm di spazio sopra.



2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno.
Installare l'anello della parte girevole e la piastra girevole.
Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente.

3. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

✻ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un gruppo speciali disponibili presso il costruttore o un centro assistenza.
Per motivi di sicurezza, inserire il cavo in una presa CA a 3 pin da 230 Volt, 50Hz, con messa a terra. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo.

✻ Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

Cosa fare in caso di dubbi o problemi

Qualora si verifichi un problema fra quelli elencati qui di seguito, le soluzioni proposte potrebbero aiutare a risolverlo.

- E' normale:
  - Presenza di condensa all'interno del forno
  - Fuoriuscita di aria dallo sportello o dal mobile esterno
  - Fuoriuscita di luce dallo sportello o dal mobile esterno
  - Fuoriuscita di vapore dallo sportello o dalle prese d'aria

- Il forno non funziona dopo che è stata ruotata la manopola **TIMER**.
  - Verificare che lo sportello sia ben chiuso.

- Il cibo non ha completato la cottura.
  Possibili cause:
  - Non è stato impostato un tempo di cottura adeguato.
  - Lo sportello non è ben chiuso.
  - Si è verificato un sovraccarico del circuito elettrico che ha bruciato un fusibile ed è scattato l'interruttore di emergenza.

- Il cibo non ha completato la cottura o è troppo cotto
  - Non è stato impostato il tempo di cottura adeguato al tipo di alimento.
  - Non è stato impostato il livello di potenza adeguato.

- Presenza di scintille e crepitìo all'interno del forno (formazione di archi).
  Possibili cause:
  - E' stato utilizzato un recipiente con decorazioni in metallo.
  - E' stata lasciata una forchetta o un altro utensile di metallo nel forno.
  - La pellicola di alluminio è troppo vicina alle pareti del forno.

- Il forno provoca interferenze nel televisore o nella radio.
  - Quando il forno è in funzione potrebbe verificarsi una leggera interferenza nella radio o nella televisione. E' normale. Per prevenire questo inconveniente, installare il forno lontano da radio, televisione o antenne.

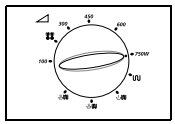
✉ Se le misure suggerite non portano alla soluzione del problema, contattare il rivenditore SAMSUNG più vicino o il centro assistenza clienti SAMSUNG.

Cottura / Riscaldamento

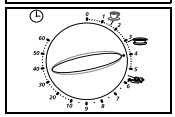
IT

Seguire passo passo la seguente procedura per cuocere o riscaldare i cibi. Verificare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di allontanarsi dal forno in funzione.

Collocare l'alimento al centro della base rotante e chiudere lo sportello.



1. Selezionare il massimo livello di potenza ruotando la manopola di **CONTROLLO COTTURA**. **(POTENZA MASSIMA : 750 W)**



2. Selezionare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola **TIMER**.
Risultato: La luce del forno si accende e la base rotante inizia a girare.

☛ Non accendere **mai** il forno a microonde quando è vuoto.

✉ Il livello di potenza può essere modificato durante la cottura ruotando la manopola **CONTROLLO DELLA COTTURA**.

Livelli di potenza

E' possibile scegliere fra sette diversi livelli di potenza.

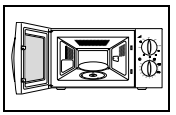
Livello di potenza	Uscita	
	FORNO MW	**GRILL**
ALTA	750 W	-
MEDIO ALTA	600 W	-
MEDIA	450 W	-
MEDIO BASSA	300 W	-
SCONGELAMENTO(❄)	180 W	-
MINIMO / RISCALDAMENTO	100 W	-
GRILL	-	950 W
COTTURA COMBIN. I (⏚)	300 W	950 W
COTTURA COMBIN. II (⏚)	450 W	950 W
COTTURA COMBIN. III(⏚)	600 W	950 W

✉ Quando si seleziona un alto livello di potenza, il tempo di cottura deve essere ridotto.

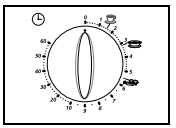
✉ Quando si seleziona un basso livello di potenza, il tempo di cottura deve essere prolungato.

Interruzione della cottura

In qualsiasi momento è possibile interrompere la cottura e controllarne il grado.

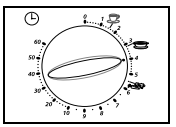


1. Per sospendere temporaneamente la cottura:
Aprire lo sportello.
Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello.



2. Per interrompere definitivamente la cottura:
Ruotare la manopola **TIMER** fino a "0".

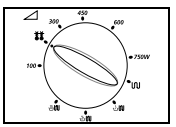
Regolazione del tempo di cottura



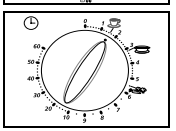
Aumentare il tempo di cottura rimanente ruotando la manopola **TIMER**.

Scongelamento manuale degli alimenti

La funzione Scongelamento consente di scongelare carne, pollame, pesce, pane o dolci. Sistemare l'alimento surgelato al centro della base rotante e chiudere lo sportello.



1. Ruotare la manopola di **CONTROLLO COTTURA** fino a ⁘ (180W).

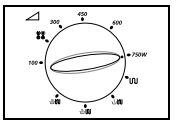


2. Ruotare la manopola **TIMER** fino a selezionare il tempo di cottura desiderato.
Risultato: Inizia lo scongelamento.

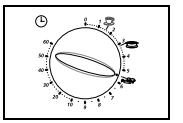
Usare solo contenitori per microonde.

Riscaldamento/Cottura automatici

Sistemare l'alimento al centro della base rotante e chiudere lo sportello.



1. Ruotare la manopola di **CONTROLLO COTTURA** fino alla massima potenza.



2. Ruotare la manopola **TIMER** fino a selezionare Riscaldamento istantaneo.
(bevande, zuppe/salse o verdura fresca).

Usare solo recipienti per forno a microonde.

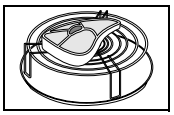
Riscaldamento istantaneo: programmazione

Quando si cuociono o riscaldano alimenti con la funzione Riscaldamento istantaneo fare riferimento alla tabella sottostante.

Simbolo	Tipo di alimento	Livello di potenza	Porzione	Tempo di cottura	Tempo di riposo
	Bevande	750 W	150 ml	1 min 35 sec	1-2 min.
	Zuppe/Salse (Freddo)	750 W	200-250 ml	3 min 10 sec	2-3 min.
	Verdura fresca	750 W	300-350 g	5 min 30 sec	3 min.

Scelta degli accessori

Usare solo recipienti per microonde; non utilizzare contenitori o piatti di carta o plastica, tovaglioli ecc.

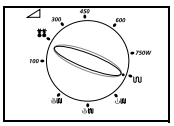


Quando si seleziona la modalità Cottura combinata, utilizzare solo recipienti idonei per microonde. Recipienti o utensili metallici potrebbero danneggiare il forno.

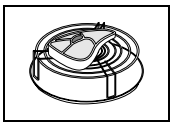
✉ Per ulteriori dettagli sugli utensili e gli accessori vedere la Guida agli utensili a pagina 8 .

Grill

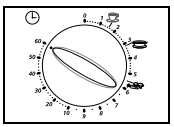
Il grill consente di riscaldare ed arrostire il cibo rapidamente senza utilizzare le microonde. Per ottenere risultati ottimali, utilizzare la griglia di metallo in dotazione a questo modello di forno.



1. Preriscaldare il **grill**:
Ruotare la manopola di **CONTROLLO COTTURA** fino a portare l'indicatore sul simbolo (⎍), quindi ruotare la manopola **TIMER** per impostare il tempo desiderato.



2. Aprire lo sportello e collocare il cibo sulla griglia.



3. Ruotare la manopola timer per impostare il tempo di cottura desiderato.
(Es. : 60 minuti)
Risultato: Inizia la cottura.

✉ Durante il funzionamento l'elemento riscaldante si disattiva automaticamente quando la temparatura interna sale eccessivamente e riprende a funzionare automaticamente in modo da mantenere un calore costante.

☛ Indossare sempre guanti da forno prima di toccare i recipienti all'interno del forno, perché questi si surriscaldano.

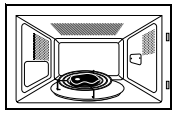
Cottura combinata microonde/grill

Utilizzando la modalità combinata cottura a microonde + grill, è possibile cuocere rapidamente e contemporaneamente arrostire i cibi.

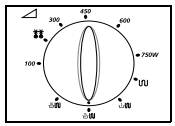
IT

☛ Utilizzare **SEMPRE** recipienti resistenti al calore e idonei alle microonde. I recipienti di ceramica o di vetro sono i più adatti perché consentono una penetrazione ottimale delle microonde negli alimenti.

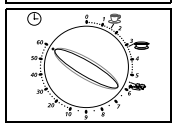
☛ Indossare **SEMPRE** guanti da forno prima di toccare i recipienti all'interno del forno, perché questi si surriscaldano.



1. Aprire lo sportello del forno schiacciando il pulsante situato nell'angolo inferiore destro del pannello di controllo. Sistemare il cibo sulla griglia e collocare la griglia sulla base rotante. Chiudere lo sportello.



2. Ruotare la manopola di **CONTROLLO COTTURA** per impostare il livello di potenza appropriato (⏚⎍ , ⏚⎍ , ⏚⎍).



3. Ruotare la manopola timer per impostare il tempo di cottura desiderato.
(Es. : 60 minuti)
Risultato: Inizia la cottura.

✉ Per la cottura combinata Microonde + grill è possibile impostare fino a 600W.

Guida agli utensili

IT

Per cuocere i cibi, le microonde devono poter penetrare negli alimenti senza essere riflesse o assorbite dai recipienti che li contengno.

E' quindi importante fare attenzione al tipo di utensile che viene utilizzato. Se il recipiente è marcato come idoneo alle microonde non c'è motivo di preoccuparsi.

La tabella seguente elenca i vari tipi di utensili ed indica se e come possono essere usati per la cottura in un forno a microonde.

Utensile	Idoneo alle microonde	Commenti
Foglio di allumunio	✓ ✗	Da usare in piccole quantità per limitare la cottura di parti di cibo. Può provocare scintille se il foglio è troppo grande o troppo vicino alle pareti del forno.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana e terracotta	✓	Porcellana, ceramiche, terrecotte smaltate o porcellana cinese sono generalmente adatte, a patto che non abbiano decorazioni in metallo.
Piatti di carta o di plastica	✓	Alcuni cibi surgelati sono confezionati con questi contenitori.
Contenitori fast-food		
• Tazze e contenitori di polistirene	✓	Utili per riscaldare i cibi. Il surriscaldamento può sciogliere il polistirene.
• Sacchetti di carta o giornali	✗	Potrebbero prendere fuoco.
• Carta riciclata o decorazioni in metallo	✗	Potrebbero provocare scintille.
Vetro		
• Pirex	✓	Può essere usato, purché non sia decorato in metallo.
• Vetro fine	✓	Può essere usato per riscaldare cibi o liquidi. Il vetro delicato potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato con rapidità.
• Vasetti di vetro	✓	Togliere il coperchio. Idonei solo per riscaldare.
Metallo		
• Piatti	✗	Potrebbero provocare scintille o incendi.
• Legacci per sacchetti da congelatore	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per tempi di cottura minimi ed a temperatura media. Inoltre assorbono eccessiva umidità.
• Carta riciclata	✗	E' possibile la formazione di archi.
Plastica		
• Contenitori	✓	In particolare se di termoplastica resistente al calore. Alcune plastiche potrebbero deformarsi o scolorirsi a temperature elevate. Non usare melamina.
• Pellicola	✓	Può essere usata per conservare l'umidità. Non deve toccare il cibo. Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente mentre viene tolta la pellicola.
• Sacchetti per congelatore	✓ ✗	Solo se idonei alla bollitura e per forno. Non devono essere ermetici. Se necesario, bucarli con una forchetta.
Carta da forno	✓	Da usare per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ : Raccomandato
✓✗: Fate Attenzione
✗ :Nonsicuro

Guida alla cottura

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra nel cibo, attratta e assorbita dal suo contenuto di acqua, grassi e zuccheri.
Le microonde fanno sì che le molecole del cibo si muovano rapidamente. Il rapido movimento delle molecole genera attrito e il calore prodotto cuoce il cibo.

COTTURA

Oggetti per cucinare a microonde:

Gli oggetti per cucinare devono consentire all'energia delle microonde di passarvi attraverso, per ottenere la massima efficacia. Le microonde vengono riflesse dal metallo, come ad esempio l'acciaio inossidabile, l'alluminio e il rame, ma possono penetrare attraverso la ceramica, il vetro, la porcellana e la plastica, come pure la carta e il legno. Pertanto, il cibo non va mai cotto in contenitori metallici.

Cibi adatti per la cottura a microonde:

Molti tipi di cibi sono adatti per la cottura a microonde, incluse le verdure fresche o congelate, la frutta, la pasta, il riso, i cereali, i fagioli, il pesce e la carne. Salse, creme, zuppe, budini cotti a vapore, conserve e salse possono essere anch'essi cotti nel forno a microonde. In generale, la cottura a microonde è ideale per qualsiasi cibo che normalmente verrebbe preparato su un fornellino. Ad esempio, burro o cioccolato fondente (vedere il capitolo relativo ai suggerimenti e alle tecniche).

Copertura durante la cottura

È molto importante coprire il cibo durante la cottura, in quanto l'acqua evaporata sale e contribuisce al processo di cottura. Il cibo può essere coperto in vari modi: con un piatto di ceramica, un coperchio di plastica o apposita pellicola aderente per microonde.

Tempi di attesa

I tempi di attesa al termine della cottura del cibo sono molto importanti, per consentire alla temperatura interna del cibo di distribuirsi con uniformità.

Guida alla cottura delle verdure congelate

Utilizzare un recipiente di vetro pirofilo munito di coperchio. Lasciar cuocere con il coperchio per il tempo minimo - vedere la tabella. Prolungare la cottura fino a ottenere il risultato desiderato.
Agitare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, erbe o burro al termine della cottura. Coprire il cibo durante il tempo di attesa.

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150 g	600W	5½-6½	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaio)
Broccoli	300 g	600W	10-11	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiai)
Piselli	300 g	600W	8-9	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaio)
Fagiolini	300 g	600W	10-11	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiai)
Verdure miste (carote/ piselli/mais)	300 g	600W	9-10	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaio)
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600W	8½-9½	2-3	Aggiungere 15 ml di acqua fredda. (1 cucchiaio)

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso : Usare un contenitore di pirex grande con coperchio - il riso raddoppia il volume durante la cottura. Coprire e iniziare la cottura. Quando il tempo di cottura è trascorso, girare prima di far riposare e condire con sale, o aggiungere aromi o burro.
Nota: il riso potrebbe non assorbire tutta l'acqua durante la cottura.

Pasta: Usare un contenitore di pirex grande. Aggiungere acqua bollente, una presa di sale e mescolare accuratamente. Cuocere senza coperchio.
Girare di tanto in tanto durante la cottura e a cottura terminata. Coprire durante il tempo di riposo, infine scolare bene.

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250g	750W	17-18	5	Aggiungere 500 ml d'ac qua fredda.
Riso integrale (parboiled)	250g	750W	22-23	5	Aggiungere 500 ml d'ac qua fredda.
Riso misto (riso bianco + riso integrale)	250g	750W	18-19	5	Aggiungere 500 ml d'ac qua fredda.
Cereali misti (riso + cereali)	250g	750W	19-20	5	Aggiungere 400 ml d'ac qua fredda.
Pasta	250g	750W	11-12	5	Aggiungere 1000 ml d'ac qua calda.

IT

Guida per la cottura della verdura fresca

Usare un recipiente di pirex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g se non ci sono indicazioni specifiche - vedere la tabella sottostante. Coprire e cuocere per pochissimi minuti - vedere tabella. Prolungare la cottura per ottenenere il risultato desiderato. Girare due volte durante la cottura ed una volta a cottura terminata. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire e fare riposare per 3 minuti.

Consiglio: Tagliare la verdura in pezzi uniformi. La cottura sarà più rapida quanto più piccoli saranno i pezzi.

Cuocere qualsiasi tipo di verdura al massimo livello di potenza (750 W).

Cibo	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Sudddividere i broccoli in piccole cime. Disporre i gambi verso il centro.
Cavoletti di Bruxelles	250g	6½-7½	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) d'ac qua.
Carote	250g	5-6	3	Tagliare le carote a fettine.
Cavolfiore	250g 500g	5½-6 9½-10	3	Suddividere il cavolfiore in cime piccole.Tagliare a metà le cime grandi. Disporre i gambi verso il centro.
Zucchine	250g	4-4½	3	Tagliare le zucchine a fettine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) d'acqua o un dado di burro. Cuocere finché diventano morbide.
Melanzane	250g	4½-5	3	Tagliare le melanzane a fettine e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone.
Porri	250g	5-5½	3	Tagliare i porri a fettine.
Funghi	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Lasciare interi i funghi piccoli e tagliare i grandi a fettine. Non aggiungere acqua. Spruzzare con succo di limone. Condire con sale e pepe. Scolare l'acqua prima di portare a tavola.
Cipolle	250g	5-6	3	Tagliare le cipolle a fettine o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) d'acqua.
Peperoni	250g	4½-5	3	Tagliare i peperoni a fettine.
Patate	250g 500g	5-6 9-10	3	Pesare le patate senza buccia e tagliarle a metà o in quarti di dimensioni uniformi.
Rape	250g	5-5½	3	Tagliare le rape in piccoli pezzi.

RISCALDAMENTO

Questo forno a microonde riscalda i cibi in meno della metà del tempo impiegato da forni e fornelli convenzionali.

Usare i livelli d potenza e i tempi di riscaldamento indicati nella tabella sottostante.

I tempi di riscaldamento consigliati per i liquidi considerano una temperatura ambientale compresa fra +18 e +20°C o cibo freddo con temperatura fra +5 e +7°C.

Recipienti e coperchi

- Non scaldare alimenti di grandi dimensioni come p. es., grandi tagli di carne, poiché potrebbero cuocersi troppo e seccarsi prima che la parte centrale sia riscaldata al punto giusto. Scaldando pezzi di piccole dimensioni si otterranno migliori risultati.

Livelli di potenza e precauzioni da adottare per il riscaldamento di alcuni cibi

Alcuni cibi possono essere riscaldati a 750W mentre altri devono essere riscaldati a 600W, 450W o perfino a 300W.

Consultare la tabella nella pagina seguente. Generalmente è bene impostare bassi livelli di potenza quando si riscaldano cibi delicati o cibi che raggiungono rapidamente un'alta temperatura interna, o grandi quantità di cibo.

Per ottenere migliori risultati, mescolare accuratamente o girare i cibi durante il riscaldamento. Eventualmente mescolare ancora una volta prima di portare in tavola.

- Fare particolare attenzione quando si riscaldano cibi liquidi o alimenti per bambini. Per evitare la bollitura improvvisa e quindi il rischio di scottature, mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno durante il tempo di riposo. Immergere un cucchiaio di plastica o una bacchettina di vetro nel liquido e mescolare. Non surriscaldare troppo i cibi, perchè ciò ne rovina le caratteristiche. E' preferibile impostare un tempo di riscaldamento breve e successivamente prolungarlo se necessario.

Tempo di riscaldamento e tempo di riposo

Quando si riscalda una pietanza per la prima volta può essere utile annotare il tempo di riscaldamento necessario, come promemoria per le volte successive. Accertarsi sempre che anche l'interno del cibo sia riscaldato al punto giusto. Lasciar riposare i cibi per qualche tempo per consentire la dispersione del calore. Il tempo di riposo consigliato è 2-4 minuti, tranne per i casi specifici indicati nella tabella.

- Fare particolare attenzione quando si riscaldano cibi liquidi o alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo Norme di sicurezza.

Guida alla cottura (segue)

RISCALDAMENTO DI CIBI LIQUIDI

Lasciar riposare sempre per almeno 20 secondi dopo aver spento il forno per consentire la dispersione del calore. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo. Per prevenire bolliture improvvise ed il rischio di scottature, immergere un cucchiaio o una bacchettina di vetro nel liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

Versare in un recipiente di ceramica e coprire con un coperchio di plastica. Mescolare accuratamente quando è pronto. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare ancora e controllare la temperatura. Temperatura consigliata: 30-40°C.

LATTE IN POLVERE:

Versare il latte in una bottiglia sterilizzata. Riscaldare senza coprire. Non scaldare il biberon con la tettarella applicata: la bottiglia potrebbe esplodere. Agitare bene dopo il tempo di riposo. Agitare bene il latte e controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di darli al bambino! Temperatura consigliata: circa 37°C.

NOTA:

Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti per bambini per evitare scottature. Impostare i tempi e i livelli di potenza indicati nella tabella riportata nella pagina seguente.

Riscaldamento liquidi e cibi

Usare come riferimento i livelli di potenza e i tempi riportati nella seguente tabella:

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazzina) 250 ml (1 tazza grande)	750W	1½-2 2-2½	1-2	Versare in una tazza di ceramica e riscaldare senza coprire. Posizionare la tazzina (150ml) o la tazza grande (250ml) al centro del piatto rotante. Girare con cura prima e dopo il tempo di riposo.
Zuppe (fredde)	250g 450g	750W	3-3½ 4-4½	2-3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un cop erchio di plastica. Mescolare accuratamente durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Stufato (freddo)	350g	600W	5-6	2-3	Mettere in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un cop erchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Pasta con sugo (fredda)	350g	600W	4-5	3	Mettere la pasta (p. es. spaghetti o tagliatelle) in un piatto piano di ceramica. Coprire con pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Tortelli o tortellini con sugo (freddi)	350g	600W	4½-5½	3	Mettere in un piatto fondo di ceramica. Coprire con un cop erchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto tanto durante il riscaldamento, prima di far riposare e prima di servire.
Piatti pronti (freddi)	300g 400g	600W	5-6 6-7	3	Sistemare il pasto costituito da 2-3 componenti freddi su un piatto in ceramica. Coprire con la pellicola adesiva per microonde.
Cibi pronti surgelati	300g 400g	600W	11½-12½ 13-14	4	Mettere un contenitore per microonde con i cibi surgelati (-18°C) sul piatto girevole. Bucherellare la pellicola o la copertura aderenti ai cibi. Dopo la cottura, attendere 4 minuti.

IT

Riscaldamento di latte in polvere e alimenti per bambini

Fare riferimento ai tempi e ai livelli di potenza di questa tabella per i cicli di riscaldamento.

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdura + carne)	190g	600W	30sec.	2-3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Cuocere con coper chio. Mescolare dopo la cottura. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare con cura e control lare la temperatura prima di darlo al bambino.
Minestrine (cereali +latte + frutta)	190g	600W	20sec.	2-3	Versare in un piatto fondo di ceramica. Cuocere con coper chio Mescolare dopo la cottura. Lasciar riposare per 2-3 minuti. Mescolare con cura e control lare la temperatura prima di darlo al bambino.
Latte in polvere	100ml 200ml	300W	30-40sec. 1min - 1min 50sec.	2-3	Mescolare o agitare bene, poi versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Sistemare la bot tiglia al centro della base rotante. Agitare bene e control lare la temperatura prima di darlo al bambino.

SCONGELAMENTO

Il forno a microonde è uno strumento eccellente per scongelare i cibi. Le microonde scongelano rapidamente gli alimenti surgelati senza alterarne le caratteristiche.
Offrono dunque la soluzione ideale quando per esempio arrivano ospiti inattesi.

Il pollo surgelato deve essere scongelato perfettamente prima della cottura. Togliere le protezioni di alluminio e lasciarlo completamente scoperto per far defluire tutta l'acqua di congelamento.

Mettere i cibi congelati in un recipiente senza coprire. Trascorsa metà del tempo, girare. Scolare bene tutto il liquido e asportare le eventuali interiora il più presto possibile.
Controllare il cibo di tanto in tanto per accertare che non si riscaldi. Se le parti sottili o più piccole iniziano a riscaldarsi, proteggerle avvolgendole con piccole strisce di alluminio durante lo scongelamento.

Se la superficie esterna del pollo inizia a scaldarsi, sospendere lo scongelamento e lasciar riposare per 20 minuti prima di riprendere lo scongelamento.
Lasciar riposare pesce, carne e pollo per completare lo scongelamento. La durata del tempo di riposo dipende dalla quantità. Fare riferimento alla tabella sottostante.

Consiglio: I cibi di spessore ridotto si scongelano meglio dei cibi molto spessi, e le piccole quantità si scongelano più rapidamente delle grosse quantità: tenerlo presente quando si surgelano e quando si scongelano i cibi.

Per scongelare i cibi ad una temperatura di - 18 / -20°C, consultare la tabella sottostante.

Guida alla cottura (segue)

Scongelare tutti gli alimenti al livello di potenza per lo scongelamento (180W, ⁑⁑).

Cibo	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne				
Manzo tritato	500g	10-12	5-20	Disporre su un piatto fondo di ceramica. Proteggere le estremità con foglio di alluminio. Girare quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Costolette di maiale	250g	7-8		
Pollame				
Pezzi	500g (2pz)	12-14	15-40	In un piatto di ceramica, appoggiare i pezzi con la pelle rivolta verso il basso o il pollo intero con il petto rivolto verso il basso. Proteggere le estremità delle ali e delle cosce con foglio di alluminio. Girare quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
Pollo intero	1000g	25-28		
Pesce				
Filetti	250g (2pz)	6-7	5-20	Appoggiare il pesce al centro di un piatto piano di ceramica, porre le parti sottili sotto le parti più spesse. Proteggere con foglio di alluminio le parti sottili. Capovolgere quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
	400g (4pz)	11-13		
Frutta				
Frutti di bosco	250g	6-7	5 - 10	Sparpagliare la frutta su un piatto piano di ceramica rotondo, molto largo.
Pane				
Panini (ca. 50 g l'uno)	2pz	1½-2	5 - 10	Sistemare su carta da forno i panini in cerchio e il pane orizzontalmente e appoggiare al centro della base rotante. Capovolgere quando è trascorso metà del tempo di scongelamento impostato.
	4pz	3-4		
Toast/ Sandwich	250 g	4-5		
Pane tedesco (grano+segale)	500 g	8-10		

GRILL

L'elemento riscaldante del grill si trova sotto il soffitto del vano forno, ed entra in funzione quando si chiude lo sportello e la base rotante inizia a girare. La rotazione della base garantisce una cottura uniforme. Preriscaldando il grill per 4 minuti, gli alimenti acquisteranno rapidamente una superficie croccante e dorata.

Utensili idonei per il grill:

Utilizzare recipienti resistenti alle alte temperature, anche di metallo. Evitare qualsiasi tipo di plastica, perché potrebbe fondersi.

Alimenti idonei per il grill:

Polpette, salsicce, bistecche, hamburger, fette di pancetta, porzioni di pesce di piccolo spessore, sandwich e qualsiasi tipo di toast o tartine.

- ***IMPORTANTE:***

Quando si usa il grill come unica modalità di cottura, accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale, parallelo al soffitto del forno e non in posizione verticale, parallelo alla parete di fondo. Ricordare inoltre che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, tranne nei casi particolari indicati in questa Guida di istruzioni.

MICROONDE +GRILL

Questo tipo di cottura combinata utilizza il calore irradiato dal grill e la velocità della cottura a microonde. La cottura combinata incomincia solo quando si chiude lo sportello e la base rotante inizia a girare. La rotazione della base garantisce una doratura uniforme. Questo modello di forno prevede tre tipi di cottura combinata: 600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

- **Utensili idonei per la cottura combinata microonde + grill:**

Utilizzare recipienti per microonde, resistenti alle alte temperature. Non usare utensili di metallo per la cottura combinata. Evitare qualsiasi tipo di plastica, perché potrebbe fondersi.

Alimenti idonei per la cottura combinata microonde + grill:

La modalità di cottura combinata microonde + grill può essere selezionata per riscaldare tutti i cibi già cotti, per i quali si desidera una superficie croccante (p. es. timballi di pasta), o per cuocere cibi che devono formare rapidamente una doratura superficiale. Può essere utilizzata inoltre per cuocere porzioni di grosso spessore che una superficie croccante rende più appetitosi (p. es. pezzi di pollo, che devono essere girati a metà cottura). Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente.

- ***IMPORTANTE:***

Quando si usa il grill come unica modalità di cottura, accertarsi che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale, parallelo al soffitto del forno e non in posizione verticale, parallelo alla parete di fondo. Ricordare inoltre che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, tranne nei casi particolari indicati in questa Guida di istruzioni. In alternativa, collocare gli alimenti direttamente sulla base rotante. Fare riferimento alla tabella nella pagina seguente.

Per ottenere una bella doratura su tutta la superficie, girare gli alimenti a metà cottura.

IT

Guida al grill

Prima di grigliare i cibi freschi o surgelati preriscaldare il forno con la funzione grill.

Usare come riferimento i livelli di potenza e i tempi riportati nella seguente tabella:

Cibi freschi	Porzione	Tempo prerisc. (min.)	Potenza	Tempo per lato 1 (min.)	Tempo per lato 2 (min.)	Istruzioni
Fette di toast	4 pezzi (4x25 g)	5	Solo grill	6-7	5-6	Affiancare le fette di toast sulla griglia.
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	3	Solo grill	3-4	2-3	Mettere prima i panini con il lato inferiore rivolto verso l'alto e in cerchio diretta-mente sul piatto girevole.
Pomodori alla griglia	250 g (2pezzi)	5	300 W + Grill	5½-6½	--	Tagliare a metà i pomodori. Metterci sopra un po' di formaggio. Disporli in cerchio in un piatto piano di vetro pirofilo. Metterlo sulla griglia.
Toast hawaiano	2 pezzi (300 g)	5	300 W + Grill	7-9	--	Tostare prima le fette di pane. Mettere il toast imbot-tito sulla griglia. Mettere 2 toast uno di fronte all'altro sulla griglia. Aspettare 2 - 3 minuti.
Ali e cosce di pollo	400-500 g	5	300 W + Grill	11-13	10-12	Cospargere i pezzi di pollo con olio e spezie. Disporli sulla griglia in cerchio con gli ossi in centro. Dopo la cottura attendere 2-3 minuti.
Patate al forno	500 g	5	450 W + Grill	10-12	--	Tagliare a metà le patate. Disporle in cerchio sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso il grill.
Pasta	400 g	---	600 W + Grill	14-16	3-4	Mettere la pasta surgelata (-18°C), come lasagne, tortellini o cannelloni in un recipiente di vetro adatto e disporre nel forno.
Pesce gratinato	400 g	---	600 W + Grill	16-18	3-4	Mettere il pesce surgelato (-18°C) in un recipiente di vetro adatto e disporre nel forno.
Pizza e snacks	250 g (8pezzi)	---	300 W + Grill	12-13	---	Mettere la pizza, snacks surgelati (-18°C) o mini quiches sulla griglia.
Torte e dolci	200-250 g (1-2pezzi)	---	300 W + Grill	4-6	---	Disporre le fette di torta surgelate (-18°C) affiancate sulla griglia. Trascorso il tempo di scongelamento, attendere 5 minuti.

Guida alla cottura (segue)

CONSIGLI SPECIALI

COME FONDERE IL BURRO
Mettere 50 g di burro in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Coprire con un coperchio di plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 750 W finché il burro fonde.

COME FONDERE LA CIOCCOLATA
Mettere 100 g di cioccolata in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450W finché la cioccolata fonde.
Mescolare una o due volte durante la preparazione.

COME FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 g di miele cristallizzato in un piccolo recipiente di vetro dai bordi alti.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W finché il miele fonde.

PREPARAZIONE DELLA GELATINA
Lasciare i fogli di gelatina asciutti (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Scolare la gelatina e adagiarla in un piccolo recipiente di pirex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W.
Mescolare quando la gelatina è fusa.

PREPARAZIONE DELLA GLASSA (PER DOLCI E TORTE)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Versare il preparato in un piccolo recipiente di pirex. Non coprire.
Cuocere per 3 ½ - 4 ½ minuti a 750 W, finchè la glassa diventa trasparente.
Mescolare una o due volte durante la cottura.

MARMELLATE
Mettere 600 g di frutta (p. es. frutti di bosco) in un recipiente di pirex di dimensioni adeguate, dotato di coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero per conserve e mescolare accuratamente.
Cuocere con coperchio per 10-12 minuti a 750 W.
Mescolare spesso durante la cottura. Versare direttamente in vasetti di vetro e attendere 5 minuti prima di avvitare i coperchi.

BUDINI
Miscelare il budino in polvere con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni della confezione e mescolare accuratamente. Versare in un recipiente di pirex di dimensioni adeguate, dotato di coperchio.
Cuocere con coperchio per 6 ½ - 7 ½ minuti a 750 W.
Mescolare spesso durante la cottura.

MANDORLE TOSTATE
Sparpagliare 30 g di mandorle sbucciate su un piatto di ceramica di media grandezza.
Tostare per 3 ½ - 4 ½ minuti a 600 W mescolando spesso.
Lasciar riposare per 2-3 minuti nel forno. Indossare guanti da forno per prelevare il piatto.

Pulizia del forno a microonde

IT

Pulire regolarmente i componenti seguenti per evitare le incrostazioni di grassi e di particelle di cibo su:

- ***Superfici interne ed esterne***
- ***Sportello e guarnizioni***
- ***Base rotante e anello rotante***

☛ Controllare SEMPRE che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido ed acqua insaponata calda. Sciacquare ed asciugare.

2. Togliere eventuali schizzi o macchie dalle superfici interne con un panno insaponato. Sciacquare ed asciugare.

3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare i cattivi odori, collocare una tazza di acqua e succo di limone diluito nel vano di cottura e riscaldare per qualche minuto impostando il massimo livello di potenza.

4. Lavare la base, anche nella lavastoviglie, tutte le volte che è necessario.

✉ **NON** lasciar penetrare acqua nelle fessure di areazione. NON usare prodotti abrasivi o solventi. Prestare particolare cura durante la pulitura delle guarnizioni dello sportello per evitare che le particelle di cibo:
- Si accumulino
- Impediscano la corretta chiusura dello sportello.

✉ Pulire **spesso** il vano interno del forno con un detergente non aggressivo. Lasciare raffreddare il forno prima di pulirlo per evitare scottature.

IT

Conservazione e riparazione del forno a microonde

Quando si ripone o si fa riparare il forno a microonde, vanno osservate alcune semplici precauzioni

Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate:

- ***Cerniera rotta***
- ***Guarnizioni deteriorate***
- ***Pareti esterne del forno piegate o deformate***

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati e specializzati in forni a microonde.

☛ **NON** togliere il mobile esterno del forno. Se il forno è guasto e deve essere riparato o se sorgono dei dubbi sul suo corretto funzionamento:
- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Rivolgersi al più vicino centro di assistenza tecnica SAMSUNG

✉ Se il forno deve essere conservato temporaneamente, scegliere un posto asciutto e al riparo dalla polvere.
Motivo**:** La polvere e l'umidità possono danneggiare i circuiti elettrici del forno.

✉ Questo forno a microonde non è stato progettato per l'uso commerciale.

Italiano

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile in i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Caratteristiche tecniche

La costante ricerca SAMSUNG tesa ad un perfezionamento dei propri prodotti comporta che le caratteristiche del design e le guide per l'utente siano soggette a continui cambiamenti.

Modello	**G2719N**
Alimentazione	230V ~ 50 Hz
Consumo Microonde Grill Cottura combinata	 1100 W 950 W 2050 W
Corrente di uscita	100 W / 750 W (IEC-705)
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metodo di raffreddamento	Ventilazione interna
Dimensioni (l x h x p) Esterne Vano forno	 489 x 275 x 392 mm 330 x 187 x 320 mm
Volume	20 litri
Peso Netto	 15 kg circa

SAMSUNG ELECTRONICS

Se avete commenti o domande sui prodotti Samsung, contattate il Servizio Clienti Samsung

Tel : 800 SAMSUNG(7267864)
www.samsung.com/it